



# BURGERS & INGREDIENTS!

SABROSAS SOLUCIONES | TASTY SOLUTIONS  
SOLUTIONS SAVOUREUSES

# REVISIÓN Y CLASIFICACIÓN DE CARNES

## REVIEW AND CLASSIFICATION OF MEATS

### EXAMEN ET CLASSIFICATION DES VIANDES

- REVISIÓN
- REVIEW
- EXAMEN

**X-RAYS  
VISUAL  
SCANNER**

**TRIPLE  
CONTROL  
TRIPLER CONTRÔLE**

LIBRE DE:  
FREE FROM:  
SANS:

METALES  
METALS  
MÉTAUX

HUESOS  
BONES  
OS

VIDRIO  
GLASS  
VERRE

- CLASIFICACIÓN
- CLASSIFICATION
- CLASSIFICATION

RAZA  
BREED  
RACE

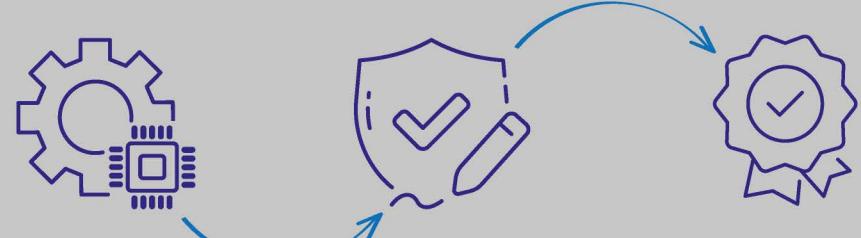
GRASA  
FAT  
GRAISSE



# CONTROL DE PATÓGENOS

## PATHOGEN CONTROL

### CONTRÔLE DES PATHOGÈNES



Disponemos de técnicas y tecnologías que inhiben el crecimiento microbiano hasta el final de vida útil, asegurando el consumo de hamburguesas al punto o poco cocinadas.

We utilize techniques and technologies that inhibit microbial growth until the end of shelf life, assuring the consumption of hamburgers at the point of doneness or undercooked.

Nous disposons de techniques et de technologies qui inhibent la croissance microbienne jusqu'à la fin de la durée de conservation, garantissant ainsi la consommation de hamburgers à point ou saignants.





**HAMBURGUESAS  
BURGERS / HAMBURGERS**

# | CONVENIENCE

- Diseñamos la solución adaptada a tu regeneración en el punto de venta.
- We design solutions adapted to your point of sale regeneration process.
- Nous concevons la solution adaptée à votre régénération en point de vente.



**RECETAS AD HOC  
CUSTOM RECIPES  
RECETTES PERSONNALISÉES**



# HAMBURGUESAS / BURGERS / HAMBURGERS



ADAPTADAS AL MÉTODO DE COCCIÓN / ADAPTED TO YOUR COOKING METHOD / ADAPTÉ À LA MÉTHODE DE CUISSON



Broiler      Griddle      Josper



PORCESOS / PROCESSES  
PROCESSUS

Alta y baja presión  
Low / high pressure  
Haute et basse pression



MADURACIÓN DE LA CARNE  
MEAT MADURATION  
MATURATION DE LA VIANDE



ESPECIE / SPECIE / ESPÈCES



BEEF

Angus

Blonde cow  
Ox



CHICKEN  
POULET



CONGELADO IQF  
FROZEN IQF  
SURGELÉ IQF



COCINADAS  
PRE COOKED  
PRECUITES



SELECCIÓN DE PIEZAS  
PIECE SELECTION  
SÉLECTION DE PIÈCES



PESO / WEIGHT / POIDS

Desde 13g a 300g  
From 13g to 300g  
De 13g à 300g



TOPPING

Bacon, chorizo, otros  
Bacon, chorizo, others  
Bacon, chorizo, autres

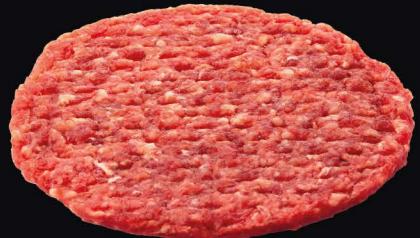


CADUCIDAD  
SHELF LIFE  
DURÉE DE VIE



TOTALMENTE PERSONALIZADO / TOTALLY CUSTOMIZED / ENTIÈREMENT PERSONNALISÉ

## CRUDAS / RAW / CRUES



Alta presión  
High pressure  
Haute pression



Baja presión  
Low pressure  
Basse pression

## COCINADAS / PRECOOKED / RECUITES



Hamburguesa 100% de vacuno cocinada  
Cooked 100% beef burger  
Hamburger 100% bœuf, cuit



Mini hamburguesa de vacuno cocinada  
Precooked beef mini burger  
Mini burgers de bœuf cuits



Carne picada  
Minced meat  
Viande hachée



Hot dog chuleta



Smash burger





**PULLED MEATS**

# PULLED MEATS



Cocción lenta  
Slow cooking  
Cuisson lente



Con o sin salsas  
With or without sauce  
Avec ou sans sauce



Diferentes tamaños de piezas  
deshilachadas adaptadas a las  
necesidades del cliente  
Different sizes of frayed pieces  
adapted to customer needs  
Différentes tailles de pièces  
effilochées adaptées aux  
besoins du client



Pasteurizados,  
refrigerados o congelados  
Pasteurized, refrigerated or  
frozen  
Pasteurisé, réfrigéré ou  
congelé



Cerdo, pollo y ternera  
Pork, chicken and beef  
Porc, poulet et bœuf

TOTALMENTE PERSONALIZADO / TOTALLY CUSTOMIZED  
ENTIÈREMENT PERSONNALISÉ



COCHINITA PIBIL



TINGA BEEF



HONEY ROASTED  
CHICKEN



PULLED PORK BBQ



PULLED PORK



PULLED CHICKEN



PULLED BEEF



MARINATED PULLED BEEF





BACON

# INNOVALOR / INNOVALUE / INNOVALEUR

- Creamos soluciones que aportan diferenciación, autenticidad y sabor:
- We create solutions that provide differentiation, authenticity and flavor due to:
- Nous créons des solutions qui apportent différenciation, authenticité et saveur:



Ahorro de tiempo y espacio  
Time and space saving  
Gagner du temps et de l'espace



Control de mermas  
Yield control  
Maîtrise des pertes



Fácil dosificación  
Easy dosification  
Dosage facile



Garantía de seguridad alimentaria  
Food safety guarantee  
Garantie de sécurité alimentaire



Presentación adaptada a tus necesidades  
Presentation adapted to your needs  
Présentation adaptées à vos besoins



Control de costes  
Cost control  
Contrôle des coûts



Manipulación mínima  
Minimal manipulation  
Manipulation minimale



# BACON



Recetas AD HOC  
Custom recipes  
Recettes personnalisées



Cocinado a la plancha,  
sin aceites añadidos  
Grill cooked without  
added oils  
Grillades cuites sans  
huiles ajoutées



Lonchas, 1/2 lonchas,  
tiras y bities  
Slices, 1/2 slices, strips  
and bites  
Tranches, 1/2 tranches,  
lanières et timbres



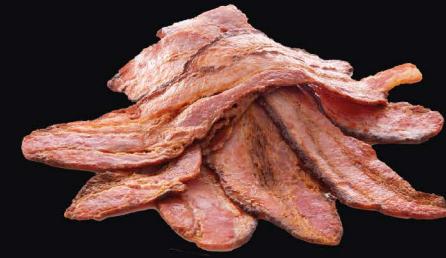
Diferente rendimiento en la  
cocción: 30% 40% 50% y 70%  
Different cooking yield: 30%  
40% 50% and 70%  
Différents rendements de  
cuisson: 30% 40% 50% y 70%



TOTALMENTE PERSONALIZADO / TOTALLY CUSTOMIZED  
ENTIÈREMENT PERSONNALISÉ



Bacon loncheado  
Sliced bacon  
Tranches de bacon



Bacon 1/2 loncha  
Bacon 1/2 slices  
1/2 Tranchettes de bacon



Tiras de bacon crispy  
Crispy bacon strips  
Lanières de bacon



Crispy bacon bits



**Quicook**



**ESCANEAL CÓDIGO Y  
DESCÁRGALO EN TU DISPOSITIVO**

**LA PILA FOOD** 

**LA PILA FOOD, S.A.**  
c/ Roa, 14 · Pol. Ind. Prado Concejal · 28890 Loeches · Madrid · España.  
[www.lapilafood.com](http://www.lapilafood.com)